



Data:

Imię i nazwisko:

Bilans posiadanych kompetencji i kwalifikacji poprzedzający udział w projekcie „Praktycznie dla zdrowia” - rozwój kompetencji zawodowych w ramach zintegrowanych programów kształcenia w Wyższej Szkole Zdrowia w Gdańsku

Uprzejmie prosimy o określenie poziomu niżej wymienionych kompetencji.

W trakcie oceny kompetencji proszę posłużyć się następującym pytaniem i skalą odpowiedzi:
Jak wysoko ocenia Pani/ Pan u siebie podaną kompetencję?

- 15 – bardzo wysoko
- 10 – na średnim poziomie
- 5 – nisko/ poziom podstawowy
- 0 – bardzo nisko/ brak kompetencji

Zajęcia w projekcie będą przydzielane Uczestnikom projektu według braków w ocenianych umiejętnościach.

I. KOMPETENCJE ZAWODOWE (ROZUMIANE JAKO ZAKRES POSIADANEJ WIEDZY Z GŁÓWNYCH OBSZARÓW MERYTORYCZNYCH OBJĘTYCH PROJEKTEM, KOMPETENCJE BRANŻOWE)

1. Szkolenie „Diagnostyka laboratoryjna w pracy dietetyka”				
Interpretacja wyników badań laboratoryjnych w chorobach dietozależnych	15	10	5	0
Znajomość zagadnień związanych z podstawami badań hematologicznych, niedokrwistością niedoborową, badaniami ogólnych moczu, gospodarki wodno- elektrolitowej, gospodarki lipidowej	15	10	5	0
Diagnostyka i monitorowanie leczenia cukrzycy. Diagnostyka laboratoryjna innych chorób dietozależnych (celiakia, alergie pokarmowe, nietolerancje pokarmowe, choroby tarczycy, choroby autoimmunologiczne)	15	10	5	0

2. Szkolenie „Dieta w chorobach autoimmunizacyjnych”				
Umiejętność projektowania diet w chorobach autoimmunizacyjnych	15	10	5	0
Znajomość zagadnień z zakresu układu immunologicznego i jego chorób, nadwrażliwości pokarmowej w chorobach autoimmunizacyjnych, markerów zapalnych	15	10	5	0
Umiejętność prowadzenia wywiadów medycznych i żywieniowych z pacjentem, układania diety i suplementacji w szczególności w chorobach Hashimoto, Gravesa- Basedowa, RZS	15	10	5	0



3. Szkolenie „Psychodietetyka”				
Doświadczenie w pracy z klientem gabinetu dietetycznego	15	10	5	0
Znajomość zagadnień związanych ze wstępem do psychodietetyki, elementami pracy psychodietetyka	15	10	5	0
Znajomość zagadnień z zakresu podstaw psychologii istotnych w odżywianiu, zaburzeń psychicznych związanych z odżywianiem	15	10	5	0

4. Szkolenie „Płodność a dieta”				
Umiejętność doradztwa żywieniowego w problemach związanych z płodnością	15	10	5	0
Znajomość zagadnień z zakresu pacjenta z niepłodnością w gabinecie dietetyka, czynnika owulacyjnego, czynników diety, prawidłowej masy ciała	15	10	5	0
Znajomość wpływu chorób tarczycy, chorób autoimmunologicznych, PCOS na płodność	15	10	5	0

II. KOMPETENCJE KLUCZOWE

1. Kompetencje językowe- certyfikowane szkolenie				
Poziom znajomości języka angielskiego (A= 0; B1= 5; B2=10; C=15)	15	10	5	0
Znajomość języka branżowego w pracy dietetyka	15	10	5	0

2. Kompetencje komunikacyjne- szkolenie				
Umiejętność asertywnej komunikacji, sposoby radzenia sobie z manipulacją i agresją	15	10	5	0
Umiejętność rozwiązywania konfliktów, rozpoznanie własnych skryptów zachowania w konflikcie, postępowanie w różnych sytuacjach konfliktowych	15	10	5	0
Umiejętność pracy w zespole (planowanie zadań, wyznaczanie celów, przekazywanie informacji, rozpoznawanie i wyrażanie emocji)	15	10	5	0

3. Kompetencje informatyczne- szkolenie				
Umiejętność kreowania stron www oraz obsługi programów graficznych	15	10	5	0
Umiejętność projektowania i aktualizowania stron www	15	10	5	0
Zarządzanie i wykorzystanie internetowych aplikacji marketingowych w branży dietetycznej	15	10	5	0

4. Szkolenie w ramach zespołu projektowego „Klient w gabinecie dietetycznym”				
Umiejętność obsługi klienta, obsługa klienta trudnego, rozwiązywanie konfliktów z klientem	15	10	5	0
Rozpoznanie oczekiwań i stanów emocjonalnych klienta	15	10	5	0
Savoir- vivre w gabinecie dietetycznym, profesjonalne wykonanie porady dietetycznej	15	10	5	0



5. Szkolenie w ramach zespołu projektowego „Mała Firma”				
Posiadanie kompetencji z zakresu przedsiębiorczości, umiejętności zarządzania firmą, tworzenia biznesplanów	15	10	5	0
Umiejętność prowadzenia marketingu i sprzedaży usług	15	10	5	0
Znajomość zasad rachunkowości	15	10	5	0

6. Wizyty studyjne u Pracodawców				
Praktyka i znajomość know- how w gabinecie dietetycznym	15	10	5	0
Posiadanie praktycznych umiejętności z zakresu procesów technologicznych przygotowywania żywności, funkcjonowania ośrodków żywienia zbiorowego i poradni dietetycznych, obsługi klienta	15	10	5	0
Znajomość zagadnień z zakresu aspektów formalno- prawnych w pracy dietetyka, niezbędnego wyposażenia stanowiska pracy, personelu i podziału zadań, strategii marketingowej	15	10	5	0

Podsumowanie (wypełnia pracownik Biura Projektu):

I KOMPETENCJE ZAWODOWE

L.p.	Zajęcia	Uzyskana liczba punktów	Max. liczba punktów
I.1	Szkolenie „Diagnostyka laboratoryjna w pracy dietetyka”		45
I.2	Szkolenie „Dieta w chorobach autoimmunizacyjnych”		45
I.3	Szkolenie „Psychodietetyka”		45
I.4	Szkolenie „Płodność a dieta”		45
Kompetencje zawodowe- razem			180

II KOMPETENCJE KLUCZOWE

L.p.	Zajęcia	Uzyskana liczba punktów	Max. liczba punktów
II.1	Kompetencje językowe- certyfikowane szkolenie		30
II.2	Kompetencje komunikacyjne- szkolenie		45
II.3	Kompetencje informatyczne- szkolenie		45
II.4	Szkolenie w ramach zespołu projektowego „Klient w gabinecie dietetycznym”		45
II.5	Szkolenie w ramach zespołu projektowego „Mała Firma”		45
II.6	Wizyty studyjne u Pracodawców		45
Kompetencje kluczowe- razem			255